

Sicherheitshinweise

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Verwendungszweck

Das Braten-Thermometer dient zum Prüfen der Temperatur bei der Zubereitung verschiedener Fleischarten und anderer Lebensmittel. Der Artikel ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu benutzen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Der Artikel ist mit Knopfzellen ausgestattet. Wenn eine Knopfzelle verschluckt wird, kann dies innerhalb von nur 2 Stunden zu schweren inneren Verätzungen und zum Tode führen. Bewahren Sie daher sowohl neue als auch verbrauchte Batterien sowie den Artikel für Kinder unerreichbar auf. Wenn das Batteriefach nicht korrekt schließt, verwenden Sie den Artikel nicht weiter und halten Sie ihn von Kindern fern. Wenn Sie vermuten, eine Batterie könnte verschluckt oder anderweitig in den Körper gelangt sein, nehmen Sie sofort medizinische Hilfe in Anspruch.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial und verschluckbaren Kleinteilen fern. Es besteht u.a. Erststickungsgefahr!

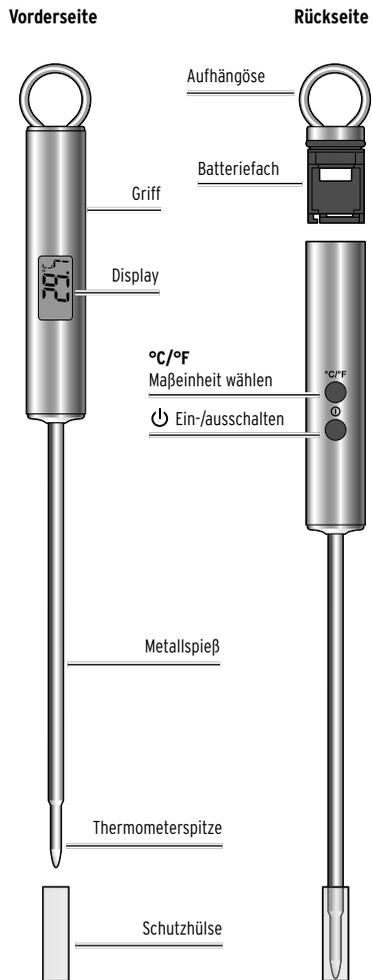
Verletzungsgefahr

- Die Thermometerspitze des Metallspießes ist scharf. Gehen Sie daher vorsichtig mit dem Braten-Thermometer um und stecken Sie nach jedem Gebrauch die Schutzhülse wieder auf die Thermometerspitze, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der Metallspieß kann durch das Prüfen des Garguts sehr heiß werden. Verbrennungsgefahr! Berühren Sie den Metallspieß nicht unmittelbar, nachdem Sie ihn aus dem Gargut gezogen haben.
- Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeiden Sie Kontakt mit Haut, Augen und Schleimhäuten. Spülen Sie ggf. die betroffenen Stellen mit Wasser und suchen Sie umgehend einen Arzt auf.
- Batterien dürfen nicht geladen, auseinandergenommen, in Feuer geworfen oder kurzgeschlossen werden.

Sachschäden

- Der Artikel entspricht der Schutzart IPX4. Dies bedeutet, dass der Artikel bei geschlossenem Batteriefach geschützt ist vor Spritzwasser. Der Griff des Braten-Thermometers darf jedoch nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden. Fassen Sie den Griff auch nicht mit nassen Händen an. Schützen Sie das Braten-Thermometer vor Feuchtigkeit und Nässe. Anderenfalls kann es zu Fehlfunktionen und Schäden an der Elektronik kommen.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Braten-Thermometer um. Lassen Sie es nicht fallen und schützen Sie es vor starken Erschütterungen.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Nicht abgebildet:
2x Batterie

Artikelnummer:
666 638

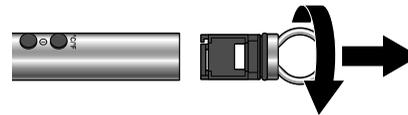
- Ziehen Sie das Braten-Thermometer unmittelbar nach dem Messen wieder aus dem Gargut heraus. Es darf auf keinen Fall im Gargut bzw. Ofen bleiben.
- Schützen Sie Batterien vor übermäßiger Wärme. Nehmen Sie die Batterien aus dem Artikel heraus, wenn diese erschöpft sind oder Sie den Artikel länger nicht benutzen. So vermeiden Sie Schäden, die durch Auslaufen entstehen können.
- Achten Sie beim Einsetzen der Batterien unbedingt auf die richtige Polarität (+/-).
- Ersetzen Sie immer alle Batterien. Mischen Sie keine alten und neuen Batterien, verschiedene Batterie-Typen, -Marken oder Batterien mit unterschiedlicher Kapazität.

Batterien einsetzen / wechseln

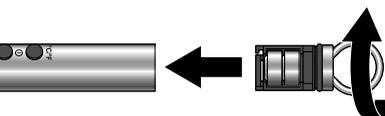
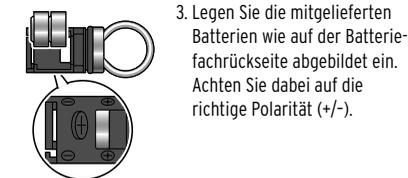
Batterien einsetzen

Durch Berühren der Batterie mit bloßen Händen können an den Kontakten Verunreinigungen entstehen, die isolierend wirken. Fassen Sie die Batterie daher mit einem trockenen, weichen Tuch an.

1. Halten Sie das Thermometer mit der Rückseite nach oben.



2. Drehen Sie die Aufhängöse gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und ziehen Sie das Batteriefach aus dem Gerät.



4. Schieben Sie das Batteriefach wieder in das Gerät, drücken Sie es leicht hinein und drehen dabei die Aufhängöse im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Das Batteriefach muss fest im Gerät sitzen.

Batterien wechseln

Ein Batteriewechsel wird erforderlich, wenn im Display das Batteriesymbol angezeigt wird oder gar keine Anzeige mehr erscheint.

- ▷ Wechseln Sie die Batterien wie vorstehend beschrieben. Gehen Sie beim Herausziehen des Batteriefaches vorsichtig vor, damit die eingesetzten Batterien nicht herausfallen!

Gebrauch

- ▷ Reinigen Sie das Thermometer vor dem ersten Gebrauch gründlich wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben. Ziehen Sie dazu die Schutzhülse von der Thermometerspitze ab.

Maßeinheit einstellen

Standardmäßig ist das Thermometer auf Grad Celsius (°C) voreingestellt. Sie können sich die gemessene Temperatur aber auch in Grad Fahrenheit (°F) anzeigen lassen.

1. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Im Display wird die aktuell gemessene Temperatur in °C angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste **°C/°F** , um die Maßeinheit von °C auf °F umzustellen.

Beim erneuten Einschalten des Thermometers ist immer die zuletzt eingestellte Maßeinheit aktiv. Nach einem Batteriewechsel wechselt die Maßeinheit jedoch zurück auf die Standard-Voreinstellung (°C).

Temperatur messen

1. Ziehen Sie die Schutzhülse von der Thermometerspitze ab.
2. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Im Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.
3. Stecken Sie die Thermometerspitze mindestens 1,5 cm tief in den dicksten Teil des Garguts und warten Sie ca. 15 bis 20 Sekunden.
4. Lesen Sie die Temperatur im Display ab.
5. Ziehen Sie das Braten-Thermometer unmittelbar nach dem Ablesen der Temperatur wieder aus dem Gargut heraus. **Es darf auf keinen Fall im Gargut bzw. Ofen bleiben!**

• Messen Sie nicht direkt am Knochen oder in einer Fettschicht.
• Bei Geflügel ist ein gleichmäßiger Garzustand schwer festzustellen. Prüfen Sie Geflügel deshalb immer an mehreren Stellen, bevor Sie es servieren.

Überlast

Bei Temperaturen **über +200 °C** wird im Display **HHH°C** angezeigt.

Bei Temperaturen **unter -45 °C** wird im Display **LLL°C** angezeigt.

- ▷ Ziehen Sie das Braten-Thermometer sofort aus dem jeweiligen Lebensmittel heraus, um dauerhaften Schaden am Gerät zu verhindern.

Gerät ausschalten

- ▷ Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste .

Wenn Sie das Braten-Thermometer nicht benutzen, schaltet sich das Gerät nach ca. 15 Minuten automatisch aus.

Bei Fehlfunktionen zurücksetzen (Reset)

Halten Sie das Braten-Thermometer von extremen elektromagnetischen Einflüssen wie z.B. Funkgeräten, Mobiltelefonen etc. fern, da dies zu Fehlfunktionen und falschen Anzeigewerten führen kann. Wenn das Thermometer offensichtlich falsche Werte anzeigt, setzen Sie das Gerät zurück und wechseln Sie ggf. den Standort. Danach ist das Thermometer wieder einsatzbereit.

- ▷ Nehmen Sie die Batterien aus dem Gerät heraus, warten Sie ca. 30 Sekunden und legen Sie die Batterien anschließend wieder ein wie unter „Batterien einsetzen“ beschrieben.

Reinigen

- ▷ Wischen Sie den Metallspieß und den Griff mit einem angefeuchteten Tuch und ggf. etwas Spülmittel ab. Tauchen Sie den Griff des Braten-Thermometers dabei nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie das Braten-Thermometer nicht in der Spülmaschine!
- ▷ Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.
- ▷ Stecken Sie zum Schluss die Schutzhülse wieder auf die Thermometerspitze.
- ▷ Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

Technische Daten

Modell:	666 638
Batterie:	2x LR44/1,5V (ZnMnO2)
Maßeinheiten für Temperaturmessung:	Grad Celsius (°C) Grad Fahrenheit (°F)
Messbereich:	-45 °C bis +200 °C
Mess-Schritte:	0,1 °C-Schritte / 0,1 °F-Schritte
Schutzart:	IPX4
Automatisches Ausschalten:	nach ca. 15 Minuten.
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

Entsorgen

Der Artikel, seine Verpackung und die mitgelieferte Batterie wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

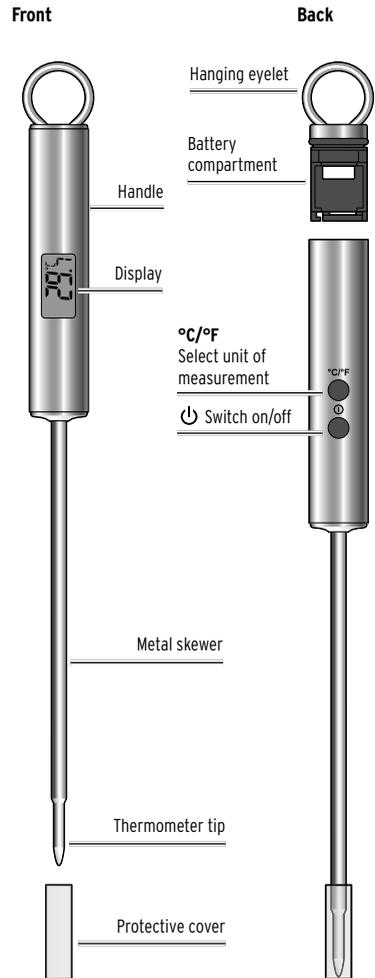
Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Geräte, Batterien und Akkus die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden! Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet,

Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Leere Batterien und Akkus müssen bei einer Sammelstelle Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung oder beim batterievertreibenden Fachhandel abgegeben werden.

Altgeräte aus privaten Haushalten können bei Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei von Tchibo im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Rücknahmestellen in Ihrer Nähe finden Sie unter www.take-e-back.de. Weitere Informationen zur kostenlosen Rückgabe von Elektroartikeln finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung

At a glance (features)



Not illustrated:
2x battery

Product number:
666 638

Safety warnings

Read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage. Keep these instructions for future reference. If you give this product to another person, remember to also include these instructions.

Intended use

The roasting thermometer is designed for checking the temperature of different meat types and other foods during the cooking process. The product is designed for quantities usual in a standard household and is not suitable for commercial use.

Danger to children and to people with limited ability to operate devices

- This product may not be used by children or by people who do not have the physical, sensory or mental capabilities, or the requisite knowledge and/or experience, to use it safely. Children must be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Swallowing batteries can be fatal. This product is equipped with button cell batteries. Swallowing a button cell battery can cause severe internal chemical burns and even death within 2 hours. Therefore keep both new and old batteries and the product out of the reach of children. If the battery compartment does not close properly, discontinue use of the product and keep it out of the reach of children. If you think that a battery has been swallowed or has entered the body in any other way, seek medical advice immediately.
- Keep packaging materials and small swallowable parts out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation!

Risk of injury

- The tip of the thermometer's metal skewer is sharp. To avoid injury, handle the roasting thermometer with care and put the protective cover back on the thermometer tip after each use.
- The metal skewer can get very hot when used to test food being cooked. Risk of burns! Do not touch the metal skewer immediately after pulling it out of the food.
- If a battery has leaked, avoid all contact with skin, eyes and mucous membranes. Rinse the affected areas with water if necessary and consult a doctor immediately.
- Single-use batteries must not be charged, taken apart, thrown into fire or short-circuited.

Material damage

- The product complies with protection type IPX4. This means that the product is protected against splashes of water, provided that the battery compartment is closed. However, do not immerse the handle of the roasting thermometer in water or other liquids. Do not touch the handle with wet hands. Protect the roasting thermometer from moisture. Malfunctions and damage to the electronics may otherwise occur.
- Handle the roasting thermometer with care. Protect the thermometer from falls and other forms of physical shock.
- Pull the roasting thermometer out of the food immediately after measuring. Never allow the thermometer to remain in the food or oven.

- Protect batteries from intense heat. Remove the batteries from the product when they are flat or if you do not intend to use the product for a prolonged period. This will help prevent damage caused by leakage.
- Ensure that the polarity (+/-) is correct when inserting the batteries.
- Always replace all batteries at the same time. Do not mix old and new batteries and do not use different types or brands of batteries, or batteries with different capacities.

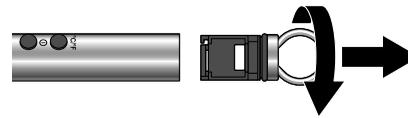
Inserting / replacing the batteries

Inserting the batteries

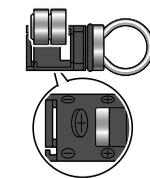


Touching the battery with bare hands can contaminate the contacts, which can have an insulating effect. Therefore, always use a soft, dry cloth when handling the battery.

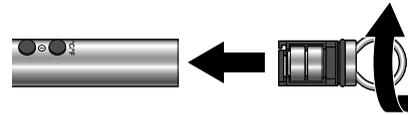
1. Hold the thermometer with the reverse side facing upwards.



2. Turn the hanging eyelet anti-clockwise as far as it will go and pull the battery compartment out of the device.



3. Insert the supplied batteries as shown on the back of the battery compartment. Ensure the polarity is correct (+/-).



4. Push the battery compartment back into the device, then press it in gently while turning the hanging eyelet clockwise as far as it will go. The battery compartment must sit firmly inside the device.

Replacing the batteries



The battery needs replacing if the battery symbol appears in the display or if the display remains blank.

- ▷ Replace the batteries as described above. When pulling out the battery compartment, take care to ensure that the inserted batteries do not fall out!

Use

- ▷ Before using the thermometer for the first time, clean it thoroughly as described in the chapter "Cleaning". To do this, pull the protective cover off the thermometer tip.

Setting the unit of measurement

The thermometer's default measurement setting is degrees Celsius (°C). You can however opt to have the measured temperature displayed in degrees Fahrenheit (°F).

1. Press the button to switch the device on. The current measured temperature will be shown in °C in the display.
2. Press the button to change the unit of measurement from °C to °F.

- When the thermometer is switched on again, the unit of measurement active is always the one last set. However, after a battery change, the unit of measurement changes back to the standard default setting (°C).

Measuring the temperature

1. Pull the protective cover off the thermometer tip.
2. Press the button to switch the device on. The current measured temperature will be shown in the display.
3. Insert the tip of the thermometer into the thickest part of the food, driving it at least 1.5 cm deep, then wait for approx. 15 to 20 seconds.
4. Read the temperature in the display.
5. Pull the roasting thermometer out of the food immediately after measuring the temperature.

Never leave it in the food or oven!

- Do not measure directly on the bone or in a layer of fat.
- Poultry is difficult to cook evenly. It is therefore important to check the temperature of poultry in several places before serving it.

Capacity overload



Temperatures of **over +200 °C** are shown as **HHH°C** in the display.



Temperatures of **under -45 °C** are shown as **LLL°C** in the display.

- ▷ Pull the roasting thermometer out of the food immediately to prevent permanent damage to the device.

Switching the device off

- ▷ Press the button to switch the device off.

The roasting thermometer will switch itself off automatically after approx. 15 minutes of not being in use.

Resetting when malfunctions occur

Keep the roasting thermometer away from devices that emit strong electromagnetic fields such as radio-controlled appliances, mobile phones, etc. as they can lead the thermometer to malfunction, causing incorrect values to be displayed. If the thermometer is displaying values that are clearly incorrect, reset the device and, if necessary, change its location. The thermometer will then be ready for use again.

- ▷ Remove the batteries from the device, wait approx. 30 seconds and then reinsert the batteries as described in "Inserting / replacing the batteries".

Cleaning

- ▷ Wipe the metal skewer and the handle with a damp cloth and, if necessary, a little washing-up liquid. Do not immerse the handle of the roasting thermometer in water or other liquids. Do not clean the roasting thermometer in the dishwasher!
- ▷ Dry the device thoroughly.
- ▷ Finally, put the protective cover back on the thermometer tip.
- ▷ Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning.

Technical specifications

Model:	666 638
Battery:	2x LR44/1.5V (ZnMnO2)
Units of measurement for temperature:	degrees Celsius (°C) degrees Fahrenheit (°F)
Measurement range:	-45 °C to +200 °C
Measurement increments:	0.1 °C increments/ 0.1 °F increments
IP code:	IPX4
Automatic switch-off:	after approx. 15 minutes
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the product.

Disposal

This product, its packaging and the supplied battery have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.

Devices, batteries and rechargeable batteries marked with this symbol must not be disposed of along with normal household refuse!

You are legally obliged to dispose of old devices separately from household waste. Electronic devices contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health and the environment. Information about collection points where old devices can be disposed of free of charge is available from your local authorities. Flat single-use and rechargeable batteries must be handed in at a local authority collection point or returned to a battery retailer.